

Paola Foschi

LE ARTI DELL'ALIMENTAZIONE NELLA MONTAGNA BOLOGNESE FRA MEDIOEVO E ETÀ MODERNA

Sommario: 1. Prologo con alcune domande. 2. Le società d'arte nel Medioevo bolognese. 3. Le società d'arte inserite nel governo della città. 4. Le corporazioni dell'alimentazione nel Medioevo. 5. Le norme che sovrintendevano ai mestieri e alle associazioni. 6. Altri spunti di studio: le tariffe daziarie e l'artigianato nel contado. 7. Il sale nell'alimentazione e nell'artigianato e la sua distribuzione

1. Prologo con alcune domande

Prima di trattare delle Arti dell'alimentazione dobbiamo porci alcune domande e formulare alcune considerazioni, originate dallo stato molto carente della documentazione.

Prima considerazione: come possiamo studiare l'organizzazione dei mestieri legati all'alimentazione se ci troviamo di fronte a un vero vuoto documentario? non ci sono infatti documenti sugli artigiani dell'alimentazione nella montagna nel Medioevo. Né documenti ufficiali (matricole, estimi) né documenti indiretti, sulla loro attività economica attestata negli atti notarili (la ricerca di Arturo Palmieri¹ condotta sugli atti dei vicariati non ne ricorda, mentre cita fabbri, spadai, marmorai ecc.).

Le fonti per individuare chi operasse in montagna come produttore e rivenditore di prodotti alimentari dovrebbero essere, a rigor di logica, le matricole delle Società d'Arti, come quella fonte specifica che individua il nome di un artigiano. Se si esaminano infatti gli Statuti rimasti delle Società d'Arti, risalenti al più presto alla metà del XIII secolo, si trovano spesso riferimenti all'obbligo dei ministrali delle società ad adoperarsi affinché il maggior numero possibile di persone che esercitano l'arte si associno, entrino a far parte della società, assumendone gli obblighi ed esercitandone anche i diritti. Del pari non sono previste esclusioni di principio per gli abitanti del contado e in qualche caso addirittura per i forestieri, cioè l'associazione non è di principio

¹ A. Palmieri, *La montagna bolognese nel Medio Evo*, Bologna 1929, *passim*.

limitata ai cittadini².

Tuttavia quella che sembra una fonte ideale si è rivelata solo parzialmente utile, perché di fatto le matricole, cioè gli elenchi degli iscritti alle società, comprendono solo abitanti della città, anche se qualificati dall'indicazione della provenienza, che ne dimostra l'origine comitatina e il recente inurbamento. Infatti è ormai assodato che questi elenchi non comprendono altro che i cittadini che esercitano l'arte: lo dimostra in modo lampante la matricola dei notai³, rigidamente organizzata per quartieri e in cui ad ogni nome fu accostata la cappella di residenza. Eppure notai che esercitavano nel contado ce n'erano sicuramente: lo dimostrano gli atti privati rogati nei vari centri del contado, in cui compaiono notai che si qualificano dal luogo di residenza.

In realtà quando noi vediamo comparire le matricole, esse sono ormai non più un'attestazione dell'esercizio di un'arte e dell'obbedienza alle regole comunitarie degli esercenti quell'arte, ma sono anche e soprattutto elenchi di persone che per il fatto di essere iscritti all'arte godono di particolari diritti politici, cioè possono eleggere i rappresentanti del Popolo e possono essere eletti alle cariche politiche del Popolo. A tal fine le persone elencate devono possedere diversi requisiti, sia positivi che negativi: essere di stato libero, ma non nobili, essere di buona fama e residenti in città e il capitano del popolo Accursio Lanzavecchia nel 1272 depurò gli elenchi precedenti (quelli si comprendenti tutti gli esercenti l'arte) in tal senso.

Tuttavia a questo punto ci si presenta un dilemma: se le matricole rimaste riportano solo i nomi degli associati cittadini, come potevano le Arti controllare gli associati esterni alla città, quelli che si definivano "obbedienti"? Come si poteva cioè controllare le nuove ammissioni, le cancellazioni, riscuotere le tasse relative, curare che gli aderenti rispettassero gli obblighi sociali di carattere confraternale quali la partecipazione ai funerali dei soci defunti, comminare le sanzioni agli inadempienti delle regole societarie e così via? Dovremo quindi presupporre l'esistenza di liste diverse, l'una di aderenti con diritti anche politici, i cittadini, e l'altra di aderenti per le sole questioni specifiche del lavoro, privi di questi diritti, residenti al di fuori della città. Sta di fatto che però questi ipotetici elenchi separati non ci sono giunti e quindi non si possono considerare le matricole come fonti primarie

² Si vedano le norme riportate nei vari statuti delle società pubblicati da A. Gaudenzi, *Statuti delle Società del popolo in Bologna*, Roma 1896 ("Fonti per la storia d'Italia", II), pp. 114 (Mercanti), 169 e 174 (Formaggiari e lardaroli), 197 (Falegnami), 226-227 e 236 (Fabbri), 250, 255-256, 259 (Callegari), 273, 277 (Sarti), 302-304, 321-322, 324 (Arte della Lana), 333-334, 336-337, 345-307, 348 (Spadai), 364-365 (Arte della Lana Bisella), 402, 407 (Arte Bambagina), 415-416 (Coltelli e coltellini); A. I. Pini, *L'Arte del Cambio a Bologna nel secolo XIII*, in *L'Archiginnasio*, LVII, 1962, pp. 20-81, p. 50.

³ *Liber sive matricula notariorum comunis Bononie (1219-1299)*, a cura di Roberto Ferrara e Vittorio Valentini, Roma 1980.

per la ricerca, ma solo fonti indirette.

Nel primo Medioevo, fino al 1250 circa, le arti erano corporazioni di mutua assistenza e regolamentazione del lavoro, sostanzialmente volute dagli artigiani stessi per loro scopi e per la tutela della correttezza del lavoro. Quando il Popolo andò al potere, a tappe a partire dal 1228, nacque però anche una grave e profonda gerarchizzazione fra città e contado: il territorio era concepito e organizzato come area al servizio della città, quindi anche nel campo artigiano le leve di comando erano detenute in città; le risorse del contado dovevano affluire in città per la lavorazione e rivendita; all'esercizio, vero o formale, di un mestiere o di una professione venne legata la partecipazione alla vita politica. Nel contado avvenne allora una "sommersione" dei praticanti delle arti, come oggi la intendiamo noi in campo fiscale: in contado divennero tutti "obbedienti", non poteva venire iscritto nessun maestro d'arte.

Seconda considerazione: tuttavia sappiamo che degli artigiani in contado ce n'erano: da un lato gli statuti delle corporazioni impongono spesso a chi esercita l'arte di iscriversi e di rispettare le regole; dall'altro la logica ci dice che in campagna dovevano esserci comunque artigiani dell'alimentazione, come ce n'erano nelle arti delle costruzioni (marmorai e scalpellini, falegnami, muratori) e del ferro.

D'altro canto sicuramente vi era un maggior ricorso all'autoproduzione: con maggiore facilità e frequenza che in città ognuno ammazzava il suo maiale e lo salava e stagionava, ognuno ammazzava le sue pecore e forse anche i suoi bovini troppo vecchi. Ma è possibile che non ci fosse nessuno che lo faceva per gli altri?

Terza considerazione: come facevano i montanari a rispettare la vigilia? Come facevano a mangiare pesce? Lo pescavano in fiumi e laghi e lo salavano da sé? Non credo che si prendessero da Gaggio Montano o da Casio o da Castiglione dei Pepoli e andassero a Bologna a comprarlo; ma non credo neppure che andassero ai mercati locali, che spesso erano fiere, cioè avevano una cadenza annuale o semestrale, per comprare un po' di pesce conservato.

È invece possibile che girassero per il territorio venditori ambulanti di pesce salato e di carne salata, così come beccai che ammazzavano le bestie a domicilio. In effetti abbiamo notizia che i venditori di pesce fresco si recavano tutti i giorni al porto del Maccagnano a rifornirsi di pesce proveniente dall'Adriatico attraverso il Po e il canale Navile e procurato da mercanti: i pescivendoli potevano fare società con questi mercanti, ma il pesce che compravano dovevano subito venderlo al minuto e non potevano rivenderlo ad altri grossisti, onde evitare rincari e passaggi inutili e anzi nocivi (il pesce,

come è noto, dopo tre giorni puzza!)⁴.

Quarta considerazione: a parte gli artigiani, potremmo dire, della carne, sono tanti i prodotti dell'alimentazione umana, primo fra tutti il pane. Ebbene, proprio il pane ci introduce al problema delle arti proibite. A diverse categorie di artigiani (fornai, mugnai, albergatori e osti, ortolani, facchini, trasportatori per terra e per acqua) a Bologna era proibito riunirsi in associazioni di mestiere, per evitare che con accordi interni questi mettessero a rischio l'approvvigionamento alimentare cittadino o lo rendessero troppo caro a loro vantaggio. In città i fornai esistevano e in montagna ne esistevano od ognuno si faceva il pane in famiglia? In città questi artigiani non potevano riunirsi in corporazioni, quindi non sappiamo veramente niente di loro; in montagna è ancora peggio: veramente ogni famiglia si faceva il suo pane ogni settimana e lo cuoceva nel suo forno a legna come si faceva ancora fino alla metà del Novecento? Ma come cuocevano il pane nelle case di legno attestate negli estimi, che senz'altro avevano un semplice focolare per terra e il fumo usciva da un foro nel tetto (perché il camino viene inventato solo nel tardo Medioevo)⁵? Se avevano appena case di legno come facevano a costruirsi un forno in muratura? C'era forse una solidarietà di villaggio per cui chi aveva il forno cuoceva il pane per tutti?

Allora bisogna concludere che forse tutti questi artigiani c'erano, almeno nei centri maggiori, dove il loro lavoro trovava un mercato di compratori, ma non comparivano, forse esercitavano solo per una parte dell'anno e come integrazione alle loro risorse principali, forse evitavano di definirsi come tali e per vivere lavoravano i campi e solo in certi periodi dell'anno ammazzavano e salavano la carne (inverno) o cuocevano il pane.

Quinta considerazione: allora come facciamo a individuarli, a studiarli, a trattare di loro e del loro mestiere? Andremo per indizi. Esamineremo le matricole delle varie arti rimaste per vedere gli artigiani che lasciavano la montagna per andare in città; in prospettiva occorreranno anche ulteriori ricerche negli atti notarili o amministrativi o giudiziari (atti dei Vicariati), ben consapevoli tuttavia che il ritrovamento di artigiani dell'alimentazione in questi documenti sarà un vero colpo di fortuna e a seguito di ricerche lunghe e impegnative.

Un primo esame fra i frammenti di matricole rimasti mostra che nella

⁴ A.I. Pini, *Pesce, pescivendoli e mercanti di pesce in Bologna medievale*, in "Il Carrobbio", I, 1975, pp. 329-349, alle pp. 333-335.

⁵ Interessanti indicazioni sulla vita in una città medievale e in qualche caso in un castello o villaggio offrono A. e C. Frugoni, *Storia di un giorno in una città medievale*, Roma-Bari 1998.

matricola del 1274-5 dei beccai per il quartiere di Porta Ravennate⁶ vi erano diversi macellai che avevano lasciato zone montane per esercitare il loro mestiere in città, un *dominus Çuntola f. Ubertini de Castro Britonum, un d. Rolandus d. Dondey de Clagnano, d. Benvenutus de Petramala, d. Dominichus de Augiano, d. Sachinus de Monte Caldarario*. Ma si nota facilmente che tutti costoro furono registrati con il *dominus* di rispetto prima del loro nome, quindi io sospetto che siano piccoli nobili di contado, trasferitisi in città per avere maggiori opportunità, ma costretti ad iscriversi in una società d'arte per esercitare gli indispensabili diritti civili. Un altro frammento di matricola più o meno coeva, sempre riferita al quartiere orientale del territorio, riporta i nomi di *Çangius de Predamala, Çuntole f. Ubertini de Castro Britonum, Semprebene de Castro Britonum*, un abitante di Vidriano il cui nome fu cancellato, varie persone di *Clagnano, Sacchus de Monte Calderario*. Allo stato attuale del riordinamento mancano i quaderni relativi alle altre zone del contado che ci interessano, la montagna centro-occidentale. Pare che per i pescatori sia rimasta una matricola del 1264 allegata agli statuti di quell'anno e una del 1272, quella che fu presentata al capitano del popolo per l'approvazione⁷. Per i salaroli è rimasta una matricola della fine del XIII secolo⁸. Quando sarà terminato il lavoro di riordinamento potremo usufruire di questi quaderni, che però, per la verità, sono spesso lacunosi e frammentari.

Sesta considerazione: un escamotage per ovviare alla scomparsa o dispersione di queste fonti per la verità lo abbiamo: la trascrizione delle matricole delle Arti dal loro inizio, afferma l'autore, al 1781 compiuto dal conte Baldassarre Carrati, conservata in vari volumi della serie dei manoscritti bolognesi della Biblioteca Comunale dell'Archiginnasio di Bologna⁹. Troppo lungo sarebbe parlare di questo benemerito raccoglitore di memorie patrie, ma basta ricordare le sue genealogie delle famiglie nobili di Bologna, gli estratti degli atti battesimali della cattedrale, gli estratti dei registri dei defunti, le registrazioni dei matrimoni, le copie dei testamenti, tutti manoscritti che hanno immensamente arricchito le nostre conoscenze sulla Bologna fra Medioevo ed Età Moderna.

⁶ ASB, *Capitano del Popolo*, Società d'arti, b. IV, Beccai, Porta Ravennate: esistono due elenchi, uno databile al 1274-75, l'altro del 1274 circa. Ringrazio la dott. Rinaldi per la cortesia di mostrarmi queste matricole, pur in corso di riordinamento.

⁷ ASB, *Capitano del Popolo*, Società d'arti, b. X, Pescatori.

⁸ *Ibidem*, b. XI, Salaroli.

⁹ BCA, ms. B. 674-679. Per la loro descrizione v. *Inventari dei Manoscritti delle Biblioteche d'Italia*, LXXV, *Inventario dei manoscritti della Biblioteca Comunale dell'Archiginnasio di Bologna (serie B)*, III, a cura di L. Barbieri, Firenze-Roma 1945, pp. 14-15. Notizie biografiche sul conte Baldassarre Antonio Maria figlio del conte Antonio Maria Baldassarre, morto il 28 febbraio 1812, e sull'arrivo in biblioteca del suo ingente patrimonio di manoscritti v. A. Sorbelli, *Brevi notizie sui manoscritti bolognesi conservati nella Biblioteca comunale dell'Archiginnasio*, Biblioteca de "L'Archiginnasio", s. II, XLIII, Bologna 1932, pp. 8-10.

Dalle sue preziose trascrizioni¹⁰, eseguite quando ancora le Arti non erano state soppresse e conservavano i loro atti e quando comunque erano ancora integre le serie di atti delle magistrature medievali e di Antico Regime, ricaviamo i nomi e le provenienze dei salaroli nella matricola del 1294: a questa data constatiamo che erano emigrati a Bologna ed erano già considerati abitanti a tutti gli effetti personaggi di S. Damiano, Vigo, Varignana, Roffeno (tre persone, di cui due erano padre e figlio), Monteveglio, Brigola (due persone), Vado, Savignano (che è probabilmente Savignano Lungoreno), Baragazza e Pradalbino (due persone). Tutte o quasi queste persone sono registrate con l'indicazione della cappella cittadina dove risiedevano, quindi siamo certi che si erano stabiliti in città, anche perché tal Rolandino del fu Pace fu cancellato da questa matricola il 10 maggio 1307 perché risultò che era fumante. Non fu un ostacolo alla sua iscrizione fra i salaroli per Pradalbino del fu maestro Bene l'essere conosciuto e registrato come speciale. Fra i pescatori, categoria sicuramente più legata alla pianura che non alla montagna, troviamo nello stesso anno numerosi comitatini provenienti da Granarolo, Budrio, Cavalli, all'estremo limite del Bolognese, ma ben pochi montanari: un Michelino da Bisano, i due figli di Allegro da Zena, Domenico e Tommasino, i due figli di Gerardo da Zena, Ugolino e Benedetto, e nessun altro. Invece i beccai presentano un problema: la matricola comprende anche gli aderenti alla compagnia d'armi intitolata ai Beccai e quindi non sappiamo se chi fu iscritto esercitava davvero l'arte del beccaio o no.

Settima considerazione: una incursione nell'età Moderna ci permette di capire che gli artigiani nel contado c'erano senz'altro e si collocavano preferibilmente in certe zone. Tuttavia l'attrattività della città era forte anche nel campo alimentare, perché nelle botteghe bolognesi di salaroli nel 1788¹¹ si trovavano numerosi addetti provenienti dal contado e addirittura forestieri, provenienti da zone esterne al bolognese: Alberto Guenzi ha elaborato una tabella da cui si ricava che su 256 addetti ben 155 erano bolognesi di città, ma 29 erano bolognesi campagnoli e ben 72 erano forestieri. La tabella degli addetti divisi per provenienza ci mostra che, a parte i forestieri che non ci interessano per il nostro studio, i campagnoli provenivano da Samoggia (13 persone), Monzuno (una persona) e Savigno (una persona) e per il re-

¹⁰ BCA, ms. B.678, pp. 283 e segg. per la matricola dei salaroli, pp. 301 e segg. per i pescatori e pp. 314 e segg. per i beccai.

¹¹ A. Guenzi, *La carne suina: lavorazione, consumo e prezzi nella città di Bologna (sec. XVI-XVIII)*, in *Mercati e consumi. Organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, 1° Convegno Nazionale di Storia del Commercio in Italia, Reggio Emilia 6-7 giugno 1984, Modena 8-9 giugno 1984, Bologna 1986, pp. 691-704, tab. 699 e 700. Nella tabella di p. 700 la località è "Munzano", ma penso si tratti di un semplice errore per Monzuno, così come, poche righe prima, "S. Giordani in P." credo che stia per S. Giovanni in Persiceto.

sto dalla pianura o dalla immediata periferia della città. Se ne ricava che le botteghe cittadine attiravano molti lavoranti che nella stagione invernale, quella della maggiore lavorazione e smercio di carni suine, si trasferivano in città per guadagnare. Le tre località montanare ricordate sono poi forse da considerarsi da un lato specializzate in questa lavorazione delle carni suine (Samoggia), ma dall'altro forse quelle in cui c'erano esuberanti nella manodopera, esuberanti pur contenuti (una persona sia a Monzuno che a Savigno).

Un elenco dei salari presenti nel contado nel 1732¹² può farci capire la diffusione nel territorio montano della lavorazione specializzata e della vendita della carne di maiale, dei formaggi, dell'olio e delle sementi che costituivano le specialità dei salari, che, ricordiamo, avevano il monopolio della preparazione della pregiata mortadella, con la sua ricetta segreta e con l'esigenza di macchinari particolari per macinare la carne e insaccarla nelle budelle fini. Bisogna anche considerare che nelle zone più abitate del territorio montano era necessario poter trovare certi prodotti che non erano di produzione locale, ma venivano importati, come l'olio d'oliva, o che richiedevano procedimenti di fabbricazione particolari, come il sapone e le candele. Dobbiamo infatti ricordare che le mura cittadine erano un limite reale fra il dentro e il fuori, fra una zona regolata da certe norme di legge e una regolata da altre: al passaggio delle mura molte merci pagavano dazi e pedaggi, sia che fossero portate in città da privati che da mercanti; inoltre certe lavorazioni potevano essere svolte solo in città con materie prime provenienti dal contado (come i folicelli o bachi da seta e la foglia dei gelsi che serviva a nutrirli)¹³.

Questo importante elenco non censisce tuttavia alcune zone marginali del territorio: non vi si trovano infatti le zone sottoposte ai feudi, cioè Piano dei Bianchi, Porretta dei Ranuzzi e Castiglione con Sparvo e Baragazza dei Pepoli¹⁴. Tuttavia da questo sporadico elenco possiamo avere una spia di dove erano localizzati questi esercenti (produttori/commercianti) e quindi dove più ricco era lo smercio di questi prodotti specializzati. In collina e montagna quasi tutte le valli erano rappresentate: nella valle del Samoggia-Lavino vi erano due botteghe sia a Mongiorgio che a Monte S. Giovanni, una

¹² L'elenco è stato utilizzato da F. Giusberti, *Artigiani fuori le mura: un censimento bolognese del primo Settecento*, in "Studi storici Luigi Simeoni", XLI, 1991, *Le corporazioni nella realtà economica e sociale dell'Italia nei secoli dell'età moderna*, pp. 161-171 in modo aggregato per tutti gli esercenti le varie arti. Egli, oltre a notare le varie lacune dell'elenco, avanza l'ipotesi che ciò dipendesse da particolari esenzioni dei centri principali del contado, comprese anche le zone sottoposte a feudi signorili. È stato pubblicato per intero per quanto riguarda i salari e commentato in Foschi, *La nobilissima arte dei salari*, pp. 29-30 e si trova in ASB, *Assunteria d'Arti*, Notizie sopra le arti, «1732. Artefici del contado di Bologna».

¹³ Gheza Fabbri, *L'organizzazione del lavoro*, p. 30; A. De Benedictis, *Patrizi e comunità: il governo del contado bolognese nel '700*, Bologna 1984, pp. 91 e ss.

¹⁴ *Ibidem*, pp. 102 e 115 e segg. e L. Aquilano, *Bologna e le comunità del contado in età moderna*, in "Il Carrobbio", IX, 1983, pp. 27-41.

a Oliveto e ben quattro a Savigno. Nella appartata valle del Vergatello c'era una bottega a Labante; nelle valli del Setta-Sambro si trovavano una bottega a Poggio de' Rossi e due a Qualto (oggi località del tutto marginali); nella valle del Savena ce n'era una Loiano e precisamente al Poggio di Quinzano, e ben quattro rivenditori a Monghidoro, per la precisione in Scaricalasino, e un altro in una località *Montefrascone* poi scomparsa, ma vicina all'osteria di Monghidoro. Erano sufficientemente servite anche le valli più orientali della Quaderna con una bottega a Varignana di sopra e del Sillaro, con un'altra a Montecalderaro (borgo dell'alta valle distrutto dalla guerra).

Anche un interessante elenco di botteghe di beccai esistenti nella città e nel contado di Bologna nel 1778¹⁵ ci mostra la dislocazione di questi importanti esercizi nella montagna: nella zona più orientale del territorio ne troviamo solo uno a Varignana di sopra, mentre nelle vallate centrali del Bolognese ne riscontriamo a Loiano, a Barbarolo e a Scaricalasino (cioè Monghidoro), a Pianoro, a Brento, a Monterumici, a Monzuno. Spostandosi verso ovest troviamo S. Damiano, Vergato, Valdisambro (che non so a qual località precisa corrisponda) e nella montagna più alta Capugnano e Vimignano, mentre nelle vallate più occidentali Bazzano, Tolè, Zappolino e Savigno (una bottega sola per entrambe le zone). Come si nota, dalla montagna orientale delle valli dell'Idice-Quaderna bisognava scendere quasi sulla via Emilia, nel castello di Varignana, per trovare un macellaio; lungo la via di Toscana invece ogni centro di qualche importanza aveva una bottega, da Pianoro in su, fino al valico; lungo la via alternativa sul versante occidentale del Savena ve ne erano ben tre, fra Brento e Monzuno. La valle del Setta-Sambro-Brasimone era servita in maniera un po' scarsa ai suoi due capi estremi; la valle del Reno aveva esercizi solo nella media valle, a Vergato, e nella zona alta, fra val Limentra e Capugnano (nulla a Porretta!). La valle del Samoggia era invece servita capillarmente, con negozi ben distribuiti lungo il percorso della strada.

Ora, dopo queste domande, considerazioni, assaggi, possiamo passare ad una trattazione un po' più organica della materia, pur consapevoli dei limiti e delle lacune oggettive del nostro studio.

2. Le società d'arte nel Medioevo bolognese

Un profondo e acuto studioso dell'associazionismo di mestiere nel Medioevo, Antonio Ivan Pini, nel riassumere le condizioni nelle quali risor-

¹⁵ Pubblicato da M. Fanti, *I Macellai bolognesi. Mestiere, politica e vita civile nella storia di una categoria attraverso i secoli*, Bologna 1980, nota 52, pp. 209-210 e tratto da BCA, *Raccolta Malvezzi de' Medici*, cart. 92, n. 2a.

sero le associazioni di mestiere nel pieno Medioevo, dopo la scomparsa delle analoghe strutture del mondo romano, notava in generale come «l'associazione, a vario titolo e a vario livello, fu ... la risposta più naturale che la società medievale cercò di dare alla drammatica contingenza di uno stato evanescente e impotente, ... alle pressanti necessità di una vita quotidiana che comunque andava affrontata, senza attendersi aiuti dall'alto»¹⁶. Nel secolo X egli individuava le radici delle più svariate associazioni, da quelle per la fondazione e difesa delle fortificazioni di città e castelli, ai comuni come patti giurati fra gli abitanti di un agglomerato più o meno vasto, alle confraternite laiche a fini devozionali e assistenziali, fino alle associazioni fra studenti per assumersi un insegnante che sfoceranno nelle Università. Addirittura egli affermava che l'associazionismo era un fatto peculiare dell'età medievale, «proprio perché solo in quell'età, per motivi sia politici (stato endemico d'insicurezza), sia religiosi (concezione teocentrica della realtà umana), l'individuo singolo non ebbe un'esistenza riconosciuta e visibile se non in quanto facente parte di un esteso clan familiare e consortile, o di una collettività comunque definita, o di un "corpo" particolare, cioè di un'associazione»¹⁷.

Entrando nello spinoso problema storiografico della continuità o meno delle associazioni di mestiere romane con quelle pieno-medievali, il Pini riportava una tesi ormai accettata quasi unanimemente e depurata da certe polemiche più di sapore politico che storico che avevano inquinato questo tema in età fascista: oggi si ritiene che queste associazioni che vediamo essere presenti nelle città e agire in età comunale, che ebbero origine nel mondo romano come associazioni professionali, subissero vicende diverse in quel lungo periodo di trasformazioni politiche ed economiche che fu l'alto Medioevo. Se da un lato nelle zone d'Italia rimaste bizantine le corporazioni rimasero in essere e operarono anche in questi secoli di trapasso, nelle zone occupate dai Longobardi esse passarono attraverso una fase di associazionismo importata dal mondo germanico dai sovrani carolingi nel IX secolo, che prevedeva un rigido controllo del potere pubblico sui mestieri dei trasporti e degli addetti al vettovagliamento, nonché su certi mestieri artigianali indispensabili alla società quali calzolai, sarti, muratori¹⁸. Mediata o diretta che sia stata la derivazione delle arti medievali da quelle antiche (che bisognerà ricordare che erano su base obbligatoria e non libera), nei secoli della civiltà comunale vediamo fiorire nelle città e anche a Bologna un sistema di associa-

¹⁶ A. I. Pini, *L'associazionismo: una peculiarità e un'eredità del Medioevo*, in *Haec sunt statuta. Le corporazioni medievali nelle miniature bolognesi*, a cura di M. Medica, Catalogo della mostra (Vignola, 27 marzo-11 luglio 1999), Modena 1999, pp. 9-21, a p. 9.

¹⁷ Pini, *L'associazionismo*, p. 9.

¹⁸ *Ibidem*, p. 14.

zionismo professionale e artigianale complesso, i cui scopi possono sintetizzarsi nella «difesa degli interessi di categoria, ... controllo della manodopera, ... impedimento della concorrenza, ... regolamentazione della produzione e ... mutua assistenza»¹⁹.

Nel regime comunale queste associazioni non furono inizialmente favorite e anzi a Bologna fu vietato a certe organizzazioni di mestiere di riunirsi in associazioni (fornai, mugnai, albergatori e osti, ortolani, facchini, trasportatori per terra e per acqua). Le più antiche corporazioni delle città italiane furono quelle dei mercanti, ricordate dalla seconda metà del XII secolo, che riunivano però non solo commercianti, ma anche produttori e rivenditori, tanto che a Bologna la corporazione dei mercanti era formata da commercianti di panni di lana o di tele, definiti mercanti per antonomasia. Da quelle prime associazioni poi si staccarono via via quei mestieri che per numero di addetti e fisionomie particolari sentivano l'esigenza di darsi norme specifiche e distinguersi. In altri casi le associazioni di mestiere nacquero come confraternite laiche, per il mutuo soccorso in caso di difficoltà economica o di problemi di salute, di incidenti sul lavoro e infine in caso di morte dell'associato. Quello che è possibile individuare è che nelle città che videro nel corso del XIII secolo un predominio del ceto aristocratico le corporazioni crebbero, mantenendo però un puro carattere economico di categoria (Milano), così come nelle città con un forte controllo pubblico (Venezia), mentre lo sviluppo delle associazioni di mestiere venne bloccato in quelle città, come Bologna, in cui si affermò all'inizio del secolo XIII stesso un forte partito politico "popolare", cioè dove le corporazioni assunsero presto non solo un ruolo economico ma anche politico²⁰.

A Bologna abbiamo vari indizi che le corporazioni di mestiere dovevano esistere anche in età longobarda, anche se la città entrò a far parte del Regno longobardo per pochi decenni, dal 728 al 774. Molto probabilmente queste associazioni erano controllate dal potere pubblico, dal momento che nella prima organizzazione comunale esistevano funzionari che erano presenti ancora a metà del Duecento, ricordati negli statuti cittadini con molteplici funzioni e con un nome germanico, segno della loro antichità. Sono *illi qui sunt in loco yscariorum* - potremmo tradurre "i funzionari che ricoprono la carica degli *scarii*" - che si occupavano della sorveglianza dei confini, dei mulini comunali e delle strade, del controllo sulla pulizia e l'igiene della città, sulle attività artigianali e infine sul divieto di associazione per gli addetti al vettovagliamento e ai trasporti²¹. In seguito questi funzionari polivalenti fu-

¹⁹ *Ibidem*, p. 14.

²⁰ *Ibidem*, pp. 14-15.

²¹ *Ibidem*, pp. 31-37.

rono sostituiti dai diversi uffici comunali, ognuno preposto ad uno di questi aspetti, a mano a mano che si complicava ed estendeva l'attività amministrativa del Comune. Comunque le associazioni di mestiere dovettero sorgere prima del 1191, perché le multe previste nei loro statuti più antichi erano ancora nella moneta imperiale, sostituita a partire dal 1191 dal bolognino, la moneta coniata dalla zecca locale²².

In quei decenni cruciali fra la fine del Millecento e l'inizio del Milleduecento che videro i Comuni staccarsi a poco a poco sempre più dalla tutela imperiale, nacquero a poco a poco le associazioni di mestiere quali le conosciamo dall'ordinamento seguente, dapprima mercanti e cambiavalute (o cambiatori o banchieri), poi tutte le altre. Fra gli addetti all'approvvigionamento cittadino, quelli che ci interessano in questa occasione, c'erano i salaroli, società che nelle prime matricole che ci sono rimaste (risalenti al 1294) contava 281 aderenti, pochi di più dei pescatori (pescivendoli e mercanti di pesce), che erano 267, ma ben di meno dei beccai (mercanti di bestiame, macellai, cioè macellatori e rivenditori di carne bovina fresca, ma anche rivenditori di carne ovina e suina sia fresca che salata), che erano ben 752²³.

3. Le società d'arte inserite nel governo della città

Con l'avvento del regime popolare a Bologna nel 1228²⁴, e sempre più nei decenni seguenti, lo stretto rapporto fra le arti e il "popolo", cioè le classi sociali di artigiani, commercianti, banchieri e notai, farà delle corporazioni «un organismo costituzionale atto a controllare e a condizionare tutte le principali magistrature cittadine, non consentendo pienezza di diritti politici a chi non fosse regolarmente iscritto ad un'arte»²⁵. Nel 1228 si pone un importante discrimine nella storia delle corporazioni di mestiere bolognesi: prendendo occasione della perdita per tradimento dell'importante castello di Piumazzo, il mercante bolognese Giuseppe Toschi guidò una rivolta di popolo che assalì il palazzo del Comune, l'attuale palazzo del Podestà, si impadronì del castellano di Piumazzo che vi era incarcerato e lo giustiziò sommariamente. Ma la rivolta non si fermò ad un gesto isolato: egli infatti si impadronì del potere e istituì una organizzazione parallela a quella comunale. La compagine politico amministrativa più antica era tradizionalmente

²² *Ibidem*, p. 32.

²³ *Ibidem*, p. 33.

²⁴ G. Tamba, *Il Comune di Bologna e la sua memoria ornata*, in *Haec sunt statuta*, pp. 23-30: l'Autore riflette ancora una volta sulle trasformazioni istituzionali causate dall'avvento del regime popolare e ne coglie i riflessi nella documentazione pubblica.

²⁵ Pini, *L'associazionismo*, p. 15.

aristocratica, mentre ad essa ne fu affiancata una formata dai membri delle arti, cioè da professionisti, mercanti e artigiani, il popolo, guidato da rappresentanti delle arti più importanti - i consoli - e delle altre arti - gli anziani -, costituiti in collegio; la nuova magistratura era coordinata dal capitano del popolo ed espressa da una nuova assemblea, il consiglio del popolo, formato dai componenti del precedente collegio, dai ministeriali di ciascuna società e dai loro consiglieri²⁶.

Inquadrate nella compagine delle arti riconosciute, un capitolo importante nella storia di queste corporazioni di mestiere relative all'alimentazione, dei beccai, salaroli e pescivendoli, è poi sapere in concreto come esse regolavano le controversie interne fra gli aderenti, le controversie esterne con le altre associazioni di mestiere, con i forestieri e con il governo cittadino: una fonte concreta per indagare su questi fatti è la documentazione non tanto delle associazioni stesse, che è andata perduta con la soppressione napoleonica delle arti²⁷, quanto quella del Foro dei Mercanti²⁸, che si occupava appunto di queste materie, almeno a partire dalla sua istituzione, nel 1381. Il collegio si chiamava più precisamente *Universitas mercatorum, campsorum et artificum* e di esso fecero parte inizialmente i ministeriali delle dodici principali associazioni professionali e di mestiere, dai notai ai cambiavalute, dai mercanti ai beccai, agli strazzaroli ai merciai, agli speciali, orefici, fabbri, bombasari (lavoratori del cotone), artigiani della lana e callegari (sorta di calzolai): non ne facevano parte i salaroli e neppure i pescatori, ma solo i beccai, fra gli artigiani legati all'alimentazione. Insieme ai rappresentanti delle arti maggiori doveva sedere in giudizio un giudice forestiero, dottorato, cioè abilitato all'insegnamento, che presiedeva l'assemblea²⁹.

A partire dalla riforma dell'ordinamento bolognese del 1376, avviata

²⁶ G. Tamba, *I documenti del governo del comune bolognese (1116-1512). Lineamenti della struttura istituzionale della città durante il medioevo*, "Quaderni Culturali Bolognesi", 1978; P. Foschi, *Il Duecento bolognese e i palazzi pubblici in Palazzo Re Enzo. Storia e restauri*, Bologna 2003, pp. 28-45.

²⁷ A. Guenzi, *Le Arti: protagoniste senza memoria documentaria*, in *L'Archivio di Stato di Bologna*, Firenze 1995, pp. 147-150. Esamina ancora più capillarmente la dispersione o la scomparsa degli archivi delle corporazioni G. Roversi, *Le arti per l'arte. Le sedi e il patrimonio artistico delle antiche corporazioni di mestiere bolognesi*, in *La Mercanzia di Bologna*, Bologna, 1995, pp. 157-167.

²⁸ Sulla documentazione e i compiti del Foro dei Mercanti v. F. Boris, *L'archivio del Foro dei mercanti di Bologna. Problemi di riordinamento e prospettive di ricerca*, in "Archivi per la storia", a. IV, n. 1-2 (gennaio-dicembre 1991), pp. 279-289; Eadem, *Il Foro dei mercanti: l'autocoscienza di un cetto*, in *AMR*, n.s., XLIII, 1992, pp. 318-331; A. Legnani, *La Mercanzia di Bologna, i destini di un tribunale speciale dalle origini al tramonto*, in "Il Carrobbio", 31, 2005, pp. 111-136 e sull'edificio della Mercanzia, v. *La Mercanzia di Bologna*, Bologna 1995 e F. Giordano, *Aspetti del neogotico a Bologna: il Foro dei Mercanti*, in "Il Carrobbio", 12, 1986, pp. 196-202.

²⁹ F. Boris, *lo Studio e la Mercanzia. I «signori dottori cittadini» giudici del Foro dei mercanti nel Cinquecento, in Sapere e potere. Discipline. Dispute e Professioni nell'Università Medievale e Moderna. Il caso bolognese a confronto*, Atti del 4° Convegno (Bologna, 13-15 aprile 1989), III: *Dalle discipline ai ruoli sociali*, a cura di A. De Benedictis, Bologna 1990, pp. 179-201 e il recente A. Legnani, *La giustizia dei mercanti. 'L'Universitas mercatorum, campsorum et artificum' di Bologna e i suoi statuti del 1400*, Bologna 2005, p. 57.

dopo la recuperata autonomia dal governo diretto della Chiesa³⁰, compare nell'organizzazione politica bolognese una nuova magistratura popolare, che modificherà il nome e i componenti nel corso del tempo, ma che fa il suo esordio come confalonieri del popolo, nel maggio del 1376³¹. Sono 16 cittadini, 4 per ognuno dei 4 quartieri, capi delle milizie cittadine, garanti dello stato di libertà: insieme ai massari delle arti, istituiti poco dopo e formati da un massaro per ciascuna delle 26 società d'arti riconosciute dagli statuti, «affiancano i preesistenti anziani consoli nell'esercizio del potere esecutivo»³². In seguito i confalonieri si chiameranno tribuni della plebe e insieme ai massari delle arti formeranno il magistrato dei collegi; a queste due istituzioni unite si aggogheranno in età moderna due senatori, quattro nobili, quattro cittadini, quattro mercanti, un dottore legista o artista e un notaio, al fine di armonizzare le esigenze delle varie classi sociali della città. I loro compiti saranno il controllo e la sorveglianza del mercato cittadino, l'approvvigionamento e il commercio dei generi alimentari, controllando i prezzi dei generi sottoposti al calmiere dei prezzi, ma anche verificando, giudicando e punendo frodi e abusi in tutte queste materie.

Nello statuto del 1378, che riassume la struttura istituzionale cittadina nella recuperata autonomia dai governatori pontifici, i loro compiti erano riassunti nella difesa dello stato di libertà, cioè nella conservazione, il mantenimento, il governo della *res publica*, lo stato³³, quale era in quel fervente momento di speranze per la pace e la tranquillità cittadina, dopo le guerre, i tumulti e i lutti dell'inquieto Trecento. Ma oltre a questi compiti di difesa istituzionale, «il loro ufficio è che la città sia costantemente provvista con abbondanza di vittuali; che a tutti sia amministrata giustizia per mezzo degli ufficiali a ciò deputati; che siano mantenute e conservate le munizioni esistenti alle porte della città e nelle rocche del contado; che le rocche siano fortificate quando e dove necessario; che gli averi e i danari del Comune non siano spesi indebitamente; che siano difesi e mantenuti diritti e giurisdizione e onori del Popolo e del Comune; che siano mantenuti gli statuti fatti e da farsi»³⁴.

³⁰ Tamba, *I documenti del governo del comune bolognese*, pp. 18-19.

³¹ A. De Benedictis, *Identità politica di un governo popolare: la memoria (culturale) dei Tribuni della Plebe*, in *Diritti in memoria, carità di patria. Tribuni della plebe e governo popolare a Bologna (XIV-XVIII secolo)*, a cura di A. De Benedictis, Bologna 1999, pp. 13-83, alle pp. 14-25.

³² De Benedictis, *Identità politica*, p. 15.

³³ *Ibidem*, pp. 20-24.

³⁴ *Ibidem*, p. 24.

4. Le corporazioni dell'alimentazione nel Medioevo

I Beccai

La principale attività dei beccai era la macellazione e la vendita di carni bovine: il loro simbolo era un coltellaccio per tagliare i pezzi più grandi di carne e le ossa, quello che in bolognese ancora oggi si chiama *falzòn*. La loro consuetudine con le armi da taglio e con il sangue ne fece i più cruenti e decisi difensori del Popolo ogni volta che occorre prendere o riprendere il potere con la forza, tanto che ai macellai era consentito avere sia la corporazione d'arte che quella d'armi, pesando in tal modo il doppio nelle organizzazioni del Popolo. Per quanto riguarda nello specifico il mestiere, al fine di concentrare tutte le botteghe degli esercenti questa attività la Società acquistò nel 1244-1251 varie case in Porta Ravegnana, sopra il corso dell'Aposa, dove già si esercitava la beccaria, per trasformarle nella beccaria grande, dove ogni socio aveva il suo banco, dove si usava l'acqua del torrente per la pulizia e dove gli acquirenti, ma soprattutto gli ufficiali comunali, avevano il diretto controllo delle carni che venivano vendute³⁵.

Bisogna ricordare però che anche i beccai, cioè i macellai, esercitavano alcune delle prerogative dei salaroli, cioè vendevano le carni salate, il formaggio, il lardo, le uova: questa loro "invasione" del campo dei salaroli derivava probabilmente dal fatto che i beccai macellavano gli animali, fossero bovini, suini od ovini o animali da cortile. Dagli animali morti, spellati e puliti per la vendita della carne fresca alla ulteriore lavorazione di questa carne il passo parve breve, così come la vendita del lardo, cioè di una parte grassa del maiale, salata per conservarla, e di prodotti collaterali come le uova. L'origine del mestiere stava qui nella carne e si arricchì poi di lavorazioni particolari della carne stessa. Tuttavia i macellai stessi riconoscevano che il lardo, la *sunza* e la carne porcina essiccata non erano le loro lavorazioni più tipiche, ammettendo di poterle acquistare da un rivenditore non iscritto alla loro arte, presumibilmente quindi un macellaio indipendente o un salarolo³⁶.

Negli statuti dei beccai del 1376 si sancirà anche definitivamente la dipendenza dei pelatori di porci dall'arte stessa e quindi si assicurerà a questa compagnia anche la lavorazione e il commercio di budella e setole porcine³⁷, un ramo del commercio che interferiva direttamente nell'attività dei salaroli, che delle budella avevano assoluto bisogno per la confezione dei salumi.

L'esame delle superstiti matricole dei beccai del 1275 ci informa poi che

³⁵ Fanti, *I Macellai bolognesi*, pp. 19-22.

³⁶ *Ibidem*, p. 47.

³⁷ *Ibidem*, p. 81.

moltissimi dei 295 soci provenivano dalla zona collinare o dalla montagna: le provenienze erano da Castel de' Britti, Ciagnano, Farneto, Cassano, tutte località della valle dell'Idice e Zena, ma anche da Monte Calderaro (alta valle del Sillaro) e Varignana; da Sirano, Vizzano, Roncricio, Rastignano provenivano altri che si erano poi stabiliti in città³⁸.

Salaroli e lardaroli: sale e suini all'origine della categoria

I salaroli³⁹ avevano fra le proprie competenze varie lavorazioni nelle quali era indispensabile l'uso del sale ed esercitavano l'arte del mettere sotto sale i prodotti per conservarli a lungo. Infatti, anche se l'oggetto principale del lavoro e del commercio dei salaroli medievali era la carne suina, il nome di questa associazione di mestiere deriva dal sale e dall'attività del salare. Il sale dunque era il principale e originario oggetto dell'attività della società di mestiere, poi ad esso presumibilmente si aggregarono attività in cui il sale era indispensabile, come la salatura delle carni e del lardo per conservarli e la preparazione dei formaggi. L'origine del mestiere sta dunque nel sale, alimento indispensabile per la vita e quindi particolarmente prezioso: il simbolo parlante dell'Arte dei Salaroli era quindi molto pertinentemente una corba (recipiente di vimini o altro materiale vegetale) ricolma di bel sale bianco.

Nel Medioevo a Bologna il sale arrivava da Cervia grazie a mercanti specializzati, che poi lo depositavano in un magazzino in città, in attesa di rivenderlo alle famiglie e agli artigiani di città e di contado: nel 1289 vediamo anche comparire per la prima volta un ufficio comunale per gestire l'approvvigionamento di questo importante condimento e la sua distribuzione, quindi vediamo già in atto in questo anno un monopolio del Comune e una imposta indiretta o dazio per pagare l'organizzazione di questo importante approvvigionamento⁴⁰. Nel Trecento anche la provvista del sale fu appaltata, ma già dal secolo precedente nacquero i primi problemi con Venezia, che voleva imporre le sue condizioni per fornire il sale delle saline cerviesi: in qualche momento, fra XIV e XV secolo, i Bolognesi condirono le vivande con sale di Chioggia o di Pirano in Istria o di Alessandria d'Egitto o addirittura dell'isola greca di Negroponte⁴¹. Anche quando le vie di terra erano imprati-

³⁸ *Ibidem*, p. 57.

³⁹ Ho già trattato questo tema in P. Foschi, *La nobilissima arte dei salaroli. Alle radici della tradizione salumaria bolognese*, in G. Roversi, *Il maiale... investito. La tradizione salumaria bolognese dal Medioevo al Terzo Millennio*, Bologna 2006, pp. 11-32.

⁴⁰ J. C. Hocquet, *La «Salara» e il commercio del sale a Bologna alla fine del Medio Evo*, in *La Salara. Storia di un luogo e di un restauro*, a cura di G. Pesci e C. Ugolini, Bologna 1995, pp. 41-50, a p. 41.

⁴¹ *Ibidem*, pp. 42-46.

cabili per vari motivi - maltempo, guerre - i consumatori bolognesi, non solo le famiglie, ma gli osti e albergatori, i salaroli stessi e i pescatori che preparavano e vendevano pesce salato, vedevano tardare le consegne oppure queste avvenivano per via d'acqua, lungo il canale Navile che collegava la città con il Po e con l'Adriatico⁴².

Nel Medioevo appartenevano alla corporazione dei Salaroli tutti coloro che vendevano al minuto il sale e tutti coloro che lavoravano con il sale: vale a dire coloro che salavano la carne suina, traendone vari prodotti in base alla parte del maiale (pancetta, prosciutto, lardo), ma anche coloro che producevano altri prodotti ricavati dal suino, come lo strutto e la rinomata mortadella. I formaggi pure usavano il sale per ricavare dal latte il formaggio e quindi facevano parte degli artigiani che dovevano aderire all'arte dei salaroli; probabilmente l'uso di sale per la salamoia delle olive, necessaria per renderle commestibili, aggregava anche i produttori di olio di oliva alla corporazione, anche se l'olio in sé non contiene né richiede in alcun modo uso di sale.

Queste sono le prime e più antiche attività che svolgevano i salaroli, al cui interno si differenziavano particolarmente i lardaroli, che infatti nel 1323 si daranno propri statuti, ma sempre come "membro", branca, della corporazione dei salaroli⁴³. Più precisamente i lardaroli erano coloro che producevano e vendevano *carnes sallatas, lardum sallatum, olleum, candellas et alias res similes*: erano cioè tutti accomunati dalla lavorazione del grasso di maiale. Dal sego infatti venivano ricavate le candele, mentre l'olio d'oliva non è certo un grasso animale, ma forse fu aggregato per il fatto che era un grasso da condimento. Al grasso vegetale delle olive fra Medioevo ed età moderna furono poi assimilati altri semi, come la frutta secca, o quelli minori da cui si ricavava olio da bruciare nelle lanterne; semi commestibili erano quelli che vendevano i "granaioli" e "farinotti" elencati dal dottor Ovidio Montalbani nel 1670⁴⁴; infine dai cascami di suini e ovini e altri animali si ricavava il sego da cui si lavorava il sapone. Infine erano considerati appartenenti all'arte anche coloro che commerciavano «tutto ciò che di commestibile si cava dagli animali vivi», come le uova; finirono poi per unirsi ai salaroli anche i polli-vendoli, che trattavano animali da cortile, forse considerati più simili ai suini che ai bovini che commerciavano i macellai.

Lungo questa via un po' tortuosa di competenze che si incontravano e si univano incontriamo anche un seme particolare, che nel Medioevo era un

⁴² G. Pesci-C. Ugolini-G. Venturi, *Il Naviglio bolognese e i suoi edifici*, in *La Salara*, pp. 63-83.

⁴³ Roversi, *Le Arti per l'arte*, p. 148.

⁴⁴ O. Montalbani, *L'Honore de' Collegi delle Arti della Città di Bologna. Breve trattato fisico-politico, e legalestorico*, in *Bologna per l'Herede del Benacci*, 1670.

po' in sottordine nel mondo della produzione di fibre tessili, ma che nei secoli seguenti diventerà una delle fibre più popolari e importanti nel panorama manifatturiero bolognese, la canapa. Entrarono quindi a far parte del già variegato mondo dei salaroli anche i "gargiolari", i lavoratori della canapa. Questa fibra tessile abbisognava di grandi quantità d'acqua per la sua lavorazione, aggregata nei maceri, e quindi traeva vita dalle zone paludose di cui si ricoprì il territorio bolognese a seguito della difficile condizione idraulica creatasi a partire dal Cinquecento nella Pianura Padana⁴⁵.

Anche gli statuti cittadini prescrivevano norme per l'esercizio ordinato di questa attività di macellazione e lavorazione di carne, che rischiava di turbare l'igiene pubblica: come per i beccai, anche ai salaroli era vietato vendere bestie nel campo del mercato (piazza Otto Agosto) dopo il tramonto, certamente per evitare che i compratori non distinguessero eventuali difetti delle bestie in vendita; a entrambe le categorie era vietato vendere maiali nella strada che conduceva al Cambio (attuale inizio di via Castiglione-piazza della Mercanzia), strada che evidentemente era già occupata dai numerosi cambiavalute e non poteva essere intasata dalle pur piccole mandrie di porci condotti a vendere⁴⁶.

Pescivendoli

I pescatori erano in realtà a Bologna i pescivendoli, i mercanti di pesce, sia all'ingrosso che al minuto, che in una città dell'interno, consumatrice quindi e non produttrice di pesce, erano una categoria indispensabile ma certo non trainante nel mondo economico medievale⁴⁷. Il pesce era tuttavia un alimento importantissimo nel Medioevo sia per valenze simboliche come raffigurazione del Cristo sia per valenze liturgiche legate al digiuno rituale, molto sentito nei secoli del Medioevo.

⁴⁵ Sulla situazione idraulica fra Medioevo ed età moderna e sulle bonifiche v. *I settant'anni del Consorzio della Bonifica Renana*, Sala Bolognese 1980.

⁴⁶ Fanti, *I Macellai bolognesi*, p. 26; sul Cambio v. Pini, *L'arte del cambio*, pp. 20-81.

⁴⁷ Per tutta questa materia e per lo studio della società d'arte v. Pini, *Pesce, pescivendoli e mercanti di pesce*, pp. 327-349.

5. Le norme che sovrintendevano ai mestieri e alle associazioni

Gli statuti delle associazioni d'arti ci forniscono un panorama delle norme che regolavano ogni aspetto del mestiere e i rapporti fra i singoli e l'associazione⁴⁸. Bisogna ricordare che questi più antichi sono statuti molto scarni, sintetici, nati per uno scopo molto semplice, riunire attorno a poche norme comunitarie tutti coloro che esercitavano lo stesso mestiere: sono prescrizioni che tutelano il buono stato dell'arte, cioè la coesione degli associati di fronte alle altre categorie e di fronte al Comune, l'osservanza da parte dei soci delle norme organizzative comuni, dei momenti di ricreazione e di preghiera comunitarie, che regolamentano l'accesso di nuovi soci e tendevano ad escludere dalla pratica dell'arte i non iscritti, disciplinando anche i rapporti fra gli aderenti e gli indipendenti ecc. Dopo la presa di potere del popolo, cioè degli appartenenti alle arti (mercanti, artigiani, notai e cambiavalute), nel 1228, l'iscrizione alle società d'arti forniva un requisito indispensabile per esercitare la vita politica, cioè l'elettorato attivo e passivo alle cariche comunali: da pura e semplice associazione di mestiere l'arte diventò un'organizzazione politica e assunse ben maggiore rilevanza nella vita comunale.

Gli statuti di ogni associazione allora prevedero un solenne giuramento per ogni aderente di obbedire al podestà e al capitano del popolo, di coadiuvarli, di non cospirare contro di loro, ma anzi di sventare ogni cospirazione. La stessa fedeltà era richiesta nei riguardi degli anziani, cioè dei rappresentanti del popolo nella vita politica, e delle cariche societarie, cioè dei ministeriali; seguono poi le norme che avevano giustificato il nascere di queste associazioni di mestiere, cioè di aiutare gli altri soci praticamente e con consigli e di conservare i loro diritti. Tutte queste comunque erano norme comuni a tutte le società e stabilivano i patti più generali che astringevano chi entrava a far parte di queste associazioni di mestiere.

Scarse in genere sono invece le rubriche statutarie dedicate a disciplinare l'esercizio vero e proprio del mestiere: si potrebbe quasi dire che negli statuti più antichi la cura nell'applicazione della propria arte è data per scontata, cioè sono vietate espressamente quelle attività truffaldine che evidentemente erano note e praticate, mentre quello che non è espressamente vietato si

⁴⁸ Per i salaroli, a cui finora non erano stati dedicati studi, segnalo che sono gli statuti del 1242, con aggiunte del 1255; a questo bisognerà aggiungere lo statuto inedito del 1252 relativo ai salaroli veri e propri: ASB, *Capitano del Popolo*, Società di Arti e Armi, b. XI, fasc. Arte dei Salaroli (per gli statuti due-trecenteschi). Questo materiale venne esaminato e in parte pubblicato da A. Gaudenzi, *Statuti delle Società del Popolo di Bologna, II: Le Società delle Arti*, Roma 1896 ("Fonti per la storia d'Italia", Istituto Storico Italiano), pp. 163-176 (statuti dei formaggiai e lardaroli del 1242 circa). Oggi gli statuti e le matricole delle società d'arti sono in corso di revisione e di studio ad opera della dott. Rossella Rinaldi e delle sue allieve del laboratorio della Scuola di archivistica, paleografia e diplomatica presso l'Archivio di Stato di Bologna.

ritiene che non venisse fatto. Non ci sono, ad esempio, prescrizioni di lavorazione delle materie prime, non sono previsti particolari requisiti che dovessero avere i prodotti: questo viene insomma lasciato alla cura e al mestiere degli aderenti. Tanto più non si accenna alle varie produzioni: ad esempio, per quanto riguarda i salaroli, si nomina semplicemente la carne salata, che tuttavia doveva essere di maiale e ovviamente lavorata per conservarla, dal momento che la carne fresca si deteriorava molto in fretta e non poteva essere commerciata nei periodi caldi. La carne di maiale doveva quindi essere preparata in insaccati, che non dovevano essere molto diversi dai salami che conosciamo; sulla mortadella, salume quanto mai particolare e specifico del bolognese, si tace.

Anche negli statuti cittadini si trovano interessanti indicazioni sul rapporto delle compagnie di mestiere e la città: quelli del 1250, fra le altre norme che disciplinavano l'attività dei macellai, ci informano che ogni sabato a partire dal 1223 si teneva il mercato delle bestie bovine nel Campo del Mercato, attuale Piazza Otto Agosto, e che era vietato vendere le bestie oltre l'ora del tramonto, certo per evitare frodi ai danni dei compratori⁴⁹. Dagli statuti della corporazione dei beccai del 1251 invece apprendiamo che esistevano anche macellai liberi, non iscritti alla società, ma con costoro era vietato agli associati fare affari e anche affittare un banco in società, in una sorta di boicottaggio messo in opera dai capi della Società per cercare di costringere la totalità degli esercenti ad iscriversi e ad obbedire alle norme comunitarie⁵⁰. Più che norme relative al buon esercizio dell'arte, che si limitano ad essere quelle sul divieto di vendere un tipo di carne per un'altra, gli statuti regolano la concorrenza fra soci: come il divieto di chiamare al proprio banco chi sta già comprando al banco di un collega.

Gli statuti dei pescivendoli del 1253 recano più che altro norme sulla gestione degli affari da parte degli iscritti alla società, che non erano assolutamente tutti gli esercenti questo mestiere: non era infatti ancora obbligatorio iscriversi, ma l'essere iscritti comportava alcuni obblighi di comportamento. I pescivendoli non potevano ad esempio, andando al porto del Maccagnano per acquistare il pesce che veniva dall'Adriatico attraverso il Po e il canale Navile, fare società con un mercante che fosse già impegnato con un altro pescatore; un'altra rubrica impedisce di fare società con qualche mercante o esercente toscano; un'altra vieta di mercanteggiare in altro che non fosse pesce⁵¹. Vietatissimo era fare società con un concorrente 'naturale' quale era un beccaio e dividere il banco di vendita nella beccheria nuova o lì vicino;

⁴⁹ Fanti, *I Macellai bolognesi*, p. 26.

⁵⁰ Fanti, *I Macellai bolognesi*, pp. 28-32.

⁵¹ Pini, *Pesce, pescivendoli e mercanti di pesce*, p. 342.

altrettanto vietato era far società con un pescatore non iscritto all'arte e anzi postosi sotto la protezione della società dei beccai per aprire banchi di vendita di pesce in questa nuova beccheria⁵². I pescatori bolognesi cioè volevano distinguersi bene da altri commercianti, mantenersi separati e distinguibili: per lungo tempo fu permesso vendere pesce solo nella pescheria di piazza di Porta Ravegnana, dove vi erano postazioni che l'arte affittava a sorteggio ai soci, e nel mercato del Reno, che si teneva ogni sabato in piazza Otto Agosto; ma essendo cresciuti i rivenditori, alcuni si erano rivolti all'arte dei beccai, che aveva posti di vendita anche in piazza Maggiore. Alla fine si trovò un accordo fra i vecchi soci e i 'dissidenti', ma i due gruppi rimasero sempre separati e si dovettero compilare due copie degli statuti, si dovettero tenere due libri dei bandi e così via⁵³.

Soprattutto nelle varie redazioni seguenti, due-trecentesche, degli statuti delle società sono presenti varie rubriche interessanti, come quella sul marchio che troviamo negli statuti dei lardaroli: di questa specie di sigillo che attestava la qualità dei prodotti, la società teneva una copia e una volta all'anno verificava i marchi degli aderenti produttori. Questo marchio doveva presumibilmente venire apposto sulle carni, il prodotto più raffinato e deperibile se non preparato correttamente. La qualità delle carni era tutelata anche da un'altra rubrica, sul divieto di vendere le carni non fresche, e da un'altra su un genere abbastanza semplice e primitivo di frodi, cioè l'obbligo di non vendere un tipo di merce per un'altra, come la carne di scrofa, meno pregiata, al posto di quella di porco.

Gli statuti dei salaroli avevano anche rubriche specifiche per il loro mestiere principale, lo smercio del sale, e per la dislocazione delle botteghe: intanto i ministrali, gli ufficiali della società erano sei, tre entro l'Aposa e tre al di fuori del suo corso e questo ci parla di una precisa zonizzazione delle botteghe in città, se sia i salaroli che avevano sede di qua dall'Aposa sia quelli che l'avevano di là dovevano essere rappresentati. L'Aposa doveva essere un limite importante per coloro che lavoravano i maiali macellati, esattamente come per i macellai: negli statuti di questi ultimi infatti si localizzavano le botteghe in piazza di porta Ravegnana, attorno al corso in città dell'Aposa, mentre nello stesso statuto si prescriveva di pulire le bestie macellate solo sul palancato presso l'Aposa, dove cioè questo torrente incrociava la terza cerchia⁵⁴, fra porta S. Mamolo e porta Castiglione. Un'altra norma interessante degli statuti dei salaroli del 1252 è quella che prevede di non accettare nella società i servi, cioè coloro che erano astretti ad un signore da un patto

⁵² *Ibidem*, pp. 342-343.

⁵³ *Ibidem*, pp. 344-345.

⁵⁴ Fanti, *I Macellai bolognesi*, p. 46.

feudale: obblighi personali di fedeltà e servizio non si conciliavano con l'obbedienza ad una associazione di mestiere: è lo stesso concetto che sovrintese alla decisione del Comune, nel 1256, quando si era consolidato il regime popolare, alla liberazione dei servi della gleba, fra altre motivazioni di ordine politico ed economico⁵⁵.

Una norma di carattere più tecnico è quella di non vendere sale *glusise* spacciandolo per sale di Cervia. Non sappiamo che tipo di sale fosse questo *glusise*, ma certo era di qualità inferiore a quello delle saline di Cervia. Inoltre era vietato vendere sale di contrabbando, cioè procurato al di fuori dei canali ufficiali, che erano quelli che sancivano il monopolio del Comune. Per di più esistevano *assaçatores* del sale, cioè, si presume, coloro che misuravano la qualità del sale, la sua purezza e tutte le altre caratteristiche necessarie perché fosse venduto. Un ministrale della società doveva poi essere eletto e presumibilmente risiedere a Dugliolo, probabilmente il principale porto fluviale di arrivo del sale, essendo località della pianura orientale vicina al torrente Idice, in comunicazione allora con il corso del Po di Primaro⁵⁶.

Ancora negli statuti dei salaroli e lardaroli vi sono disposizioni relative ai venditori di semi alimentari: sui luoghi dove era permesso pulirli dalla crusca, sul divieto di mescolarvi semi dannosi (*loglum*), di andare a incettare le granaglie presso i granai dei contadini, di vendere le granaglie al di fuori delle botteghe, di comprarle o venderle ad alcun trasportatore e infine il divieto agli aderenti di lavorare e specificamente mondare le granaglie per conto di alcuno *scutiffero*, che potremmo tradurre come soldato al servizio di un signore. Il riordinamento del materiale statutario delle società d'arti bolognesi e la prossima pubblicazione di questo interessante statuto dei salaroli del 1252 permetterà nuove e più approfondite considerazioni sul mestiere stesso e sulla organizzazione della società.

Nel 1376 gli statuti dei salaroli⁵⁷, che non sono più in latino ma in volgare

⁵⁵ Sull'argomento v. F. Panero, *Schiavi servi e villani nell'Italia medievale*, Torino 1999; G. Ortalli, *La famiglia tra la realtà dei gruppi inferiori e la mentalità dei gruppi dominanti a Bologna nel XIII secolo*, in *Famiglia e parentela nell'Italia medievale*, a cura di G. Duby e J. Le Goff, Bologna 1981, pp. 125-143 e G. Fasoli, *Tra servi ed ancelle, rileggendo il «Liber Paradisus»*, in "Rendiconti dell'Accademia delle Scienze dell'Istituto di Bologna", LXXIX, 1990-91, Bologna 1992, pp. 5-19 ed Ead., *Bologna nell'età medievale (1115-1506)*, in *Storia di Bologna*, a cura di A. Ferri e G. Roversi, Bologna 1978, pp. 127-196, alle pp. 157-159 e 195, oltre agli studi fioriti proprio nell'anniversario del *Liber Paradisus: Il Liber Paradisus con un'antologia di fonti bolognesi in materia di servitù medievale (942-1304)*, a cura di A. Antonelli, Venezia 2007 e *Il Liber Paradisus e le liberazioni collettive nel XIII secolo. Cento anni di studi*, a cura di A. Antonelli e M. Giansante, Venezia 2008.

⁵⁶ Sulla navigazione padana meridionale e la sua evoluzione in età Moderna v. G. Tocci, *Le bonifiche in Emilia-Romagna dal '500 ai primi del '900*, in *I settant'anni del Consorzio della Bonifica Renana*, pp. 53-90.

⁵⁷ Questi statuti ci sono stati trasmessi in due redazioni: ASB, *Codici miniati*, n. 15 (con miniatura quattrocentesca) e Museo Civico Medievale, ms. 637, *Statuti della Società dei Salaroli e Lardaroli*, 1376, sul quale v. M. E. Vallania, *Gli statuti e le matricole delle Compagnie delle Arti conservati nella sezione medievale del Museo Civico di Bologna*, con un'appendice araldica di S. Neri, in "L'Archiginnasio", LXIII-LXV, 1968-70, pp. 322-360, alle pp. 342-343 (statuto del 1376) e 350 (stemma dei salaroli).

per essere meglio compresi da tutti, fra la merce venduta dai salaroli ricordano anche le candele e il sego ed elencano un numero maggiore di comportamenti disonesti, come il vendere olio non d'oliva ma misto con altri semi (come il lino), candele difettose o vendere l'olio in recipienti (detti *chazze* o *chaççole*) di capacità irregolare e non bollate. I salaroli non potevano andare vendendo la loro merce per la città, ma solo nelle botteghe, a meno che non portassero la merce in *casse o panier* con lo marco bollato de la bolla del Comune di Bologna; allo stesso modo non potevano andare per le strade *cri dando candele candele*: simpatica immagine di modesti venditori ambulanti che riempivano la città dei loro richiami. Questa norma attesta quindi che l'attività ambulante cominciava a diffondersi e quindi possiamo pensare che si allargasse anche nel contado, anche se negli statuti non se ne fa cenno esplicito.

Oltre alla carne secca, alludendo con questo termine al prosciutto e alla pancetta, i salaroli potevano vendere anche volatili e certi *sapores*, che nello statuto del 1310 sono meglio specificati in *salsam, mostardam et omnes sapores qui maçinantur et acetum et agrestum*. Probabilmente i *sapores* che si macinano dovevano essere quel tipico condimento bolognese per gli arrostiti formato da sale, rosmarino e aglio: il sale deve essere pestato, il rosmarino e l'aglio tritati e gli ingredienti mescolati tutti insieme.

6. Altri spunti di studio: le tariffe daziarie e l'artigianato nel contado

Anche lo studio delle tariffe daziarie per le merci che venivano esportate al di fuori del territorio bolognese fissate nel tempo dal Comune di Bologna ci permette di comprendere meglio quali tipi di produzioni di generi alimentari vi si trovavano e quindi, indirettamente, quali artigiani vi operavano. Negli Statuti del 1288⁵⁸ troviamo la prima tariffa daziaria, con un elenco di prodotti o materie prime e notiamo subito, oltre ai prodotti già ricordati, che anche la cera era sottoposta a gabella: la cera, come prodotto importantissimo dell'apicoltura, doveva prodursi anche in montagna e servire, oltre che per il consumo interno, anche per l'esportazione. Restando nei prodotti alimentari, il farro e l'orzo ricordati nella tariffa sono cereali adatti al clima fresco della montagna.

⁵⁸ *Statuti di Bologna dell'anno 1288*, a cura di G. Fasoli e P. Sella, I, Città del Vaticano 1937 ("Studi e Testi", 73), pp. 118-121. Ho trattato questo tema in P. Foschi, *Merci, mercati, mercanti nella montagna bolognese nel Medioevo*, in "Di baratti, di vendite e d'altri spacci". *Merci, mercati, mercanti sulle vie dell'Appennino*, Atti della giornata di studio (Capugnano, 8 settembre 2001), a cura di P. Foschi e R. Zagnoni, Porretta Terme-Pistoia 2002 ("Storia e ricerca sul campo fra Emilia e Toscana", 12), pp. 163-201.

La tariffa del 1317, pubblicata e commentata da Lodovico Frati nel 1903⁵⁹, ricorda anch'essa prodotti provenienti dalla montagna che venivano esportati: il burro (bituro nel testo, che il Frati spiega con "butirro"), prodotti della caccia, come lepri, fagiani, pernici, pavoni, tordi, quaglie, merli, tortore e storni; tuttavia dietro a questo particolare commercio non stavano certo artigiani locali ma presumibilmente mercanti specializzati.

La successiva tariffa del 1351 mostra con evidenza che sono cresciuti i prodotti sottoposti a gabella in uscita, mentre la materia rientra ormai nelle competenze di un ufficio apposito, ben organizzato e strutturato. Anche il personale alle dipendenze dell'appaltatore appare numeroso e specializzato: fra questo personale vi sono ufficiali di controllo del traffico in uscita dal territorio che vengono dislocati solo in località poste lungo la via Emilia o nella pianura, sulle strade che portano in Veneto, verso Ferrara e verso la Romagna, ma nessuno in montagna. Da questa dislocazione sembra di poter constatare che «la corrente di transito che si voleva tassata era essenzialmente unidirezionale; il grosso delle merci importate proveniva cioè dalla Toscana e proseguiva, qualora non fosse stato smerciato in città, per mercati più lontani uscendo dal territorio bolognese»⁶⁰. Ciò non esclude però che un traffico più modesto vi fosse anche nella montagna, probabilmente non di volume tale da richiedere la presenza fissa di un ufficiale.

In questa tariffa si aggiungono altre merci per le quali era prevista una gabella in uscita, fra cui notiamo i vari tipi di formaggio: ne sono elencati in questa tariffa due tipi, il chaxo, ovvero formadego subtile e il caxo over formaço grosso, il primo sottoposto ad una tassa maggiore, quindi evidentemente più raro e pregiato. Altro prodotto della caccia che viene ora ricordato sono i caprioli, che senz'altro popolavano i boschi montani, mentre prodotti pregiati di allevamento erano i falconi e sparvieri (falcuni layneri e sparaveri), i primi già ricordati nel 1317, che senz'altro trovavano nell'ambiente montano un luogo adatto dove vivere e riprodursi.

7. Il sale nell'alimentazione e nell'artigianato e la sua distribuzione

Abbiamo visto come il sale stesse alla base di molte lavorazioni artigianali per l'alimentazione e sicuramente questo era un prodotto che la montagna bolognese era costretta ad importare: alimento fondamentale in sé, ma prodotto necessario anche per la conservazione di altri alimenti come la carne o

⁵⁹ L. Frati, *Tariffa daziaria fra il Comune di Bologna e quello di Firenze (1317)*, estratto da "Archivio Storico Italiano", 1903, pp. 1-23.

⁶⁰ R. Greci, *La tariffa daziaria bolognese del 1351*, in "Il Carrobbio", 4, 1978, pp. 263-289, a p. 268.

il pesce e ingrediente della produzione dei formaggi, nonché necessario per certe lavorazioni artigianali, come la concia e la fabbricazione del cuoio⁶¹. Cercheremo di capire dove si indirizzava soprattutto il sale per trarne qualche indicazione anche sulla presenza in questi luoghi di artigianato alimentare.

Bologna, città dell'interno, si procurava il sale a Cervia, sia attraverso la mediazione di Venezia, sia liberamente, procurandosi accordi diretti con la cittadina romagnola (anche con l'intervento militare) e poi lo ridistribuiva sia nel contado che anche in zone esterne; anzi, per la verità erano spesso mercanti toscani che si associavano con altri bolognesi e provenienti dal Nord Italia e acquistavano grandi quantitativi della preziosa merce per rivenderla a diverse città. Ricordiamo ad esempio che nel 1289-90, nel 1311 e nel 1341 mercanti toscani (pistoiesi o fiorentini) acquistarono grossi quantitativi di sale e lo portarono oltre Appennino lungo le vie di Bologna (come sappiamo, diversificate a seconda che ci si dovesse recare nell'una o nell'altra città)⁶².

Quindi questo traffico, che veniva da tanto lontano e trattava merce deperibile e preziosa, interessava anche le zone montane: infatti la città provvedeva attraverso un ufficio apposito a ridistribuire alle comunità del contado una determinata quantità di sale. Gli abitanti del contado dovevano «dichiarare ogni anno ai funzionari della gabella la composizione della loro famiglia nel mese che seguiva il 10 aprile e ... acquistare, per ogni persona di più di quattro anni d'età, una quantità minima di un quartarolo e mezzo, che poteva essere distribuita in metà quartarolo in tre termini, alla fine di maggio, settembre e dicembre»⁶³. L'acquisto del sale finì dunque per diventare una imposta indiretta, essendo una imposizione fissa per ogni bocca; chi non poteva pagarla rischiava quindi di non ricevere il sale, ma a questo rischio si ovviava con distribuzioni gratuite ed elemosine ai più poveri. In compenso i registri del cosiddetto dazio del sale, indicando per ogni comunità il numero di persone, esclusi i bambini, di ogni famiglia, ci possono fornire preziose indicazioni demografiche⁶⁴. Il sale nel contado veniva depositato e immagazzinato dall'appaltatore in apposite *caneve*, magazzini, da cui veniva poi distribuito: in montagna nel 1396⁶⁵ erano indicati questi magazzini a Scaricalasino, Monzuno, Casio e Savigno, ma potevano esserne istituiti altri a discrezione dell'appaltatore stesso, ove ritenesse necessario. A questi magazzini quindi

⁶¹ Hocquet, *La "Salara"*, pp. 41-50. Anche questo argomento ho già trattato in Foschi, *Merci, mercati, mercanti*, pp. 178-180.

⁶² *Ibidem*, p. 42.

⁶³ *Ibidem*, p. 48.

⁶⁴ *Ibidem*, p. 48.

⁶⁵ S. Nepoti Frescura, *Osti e alberghi a Bologna e nel contado alla fine del '300*, in "Strenna Storica Bolognese", XXIII, 1973, pp. 247-254, alle pp. 249-250.

doveva fare capo anche chi doveva disporre di maggiori quantitativi di sale per un'attività di salatura di carne o di pesce, ad esempio, ma possiamo notare come la loro dislocazione sia semplicemente nelle principali valli della montagna, nelle alte valli da dove era disagiata recarsi in città o comunque in nodi di popolamento e stradali, ma da ciò non si possono trarre ulteriori indicazioni per quanto riguarda l'artigianato.